

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 17.06.2026 15:15:19  
Уникальный программный ключ:  
798bda65459d4e9a9277c86f1710d117c903071fd1b66d4d1f10851600



**РЭУ.РФ**  
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **УП 07.01 Учебная практика**

(индекс и наименование учебной практики)

### **ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

(индекс и наименование профессионального модуля)

### **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

(код и наименование специальности)

### **очная**

(форма обучения)


СОГЛАСОВАНА:  
Предметно – цикловой комиссией специаль-  
ности Поварское и кондитерское дело


Разработана на основе Федерального госу-  
дарственного образовательного стандарта  
среднего профессионального образования  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Протокол № 6 от «14» января 2025года

Председатель предметно-цикловой  
комиссии

Заместитель начальника отдела СПО

  
\_\_\_\_\_ /Н. С. Грушина  
подпись                      Инициалы и Фамилия

  
\_\_\_\_\_ /Л. В. Сорокина  
подпись                      Инициалы и Фамилия

УТВЕРЖДЕНА:

Начальник отдела СПО

  
\_\_\_\_\_ /С. А. Марковская  
подпись                      Инициалы и Фамилия

Составитель: Федченко Н.Н., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ  
им Г.В. Плеханова

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

Рецензент: Голубинская С.Е., директор ООО «Медиа Микс»

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

## Содержание

1. Паспорт рабочей программы учебной практики.....	4
2. Результаты освоения учебной практики .....	5
3. Структура и содержание учебной практики.....	7
4. Условия реализации рабочей программы учебной практики .....	10
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.....	12

## 1. Паспорт рабочей программы учебной практики

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) и разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» (16675 Повар)

### 1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения учебной практики:

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен:

уметь:

У 1 производить работы по подготовке рабочего места для приготовления блюд,

У 2 соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания

У 3 выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении несложных блюд, напитков и кулинарных изделий,

У 4 аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его,

У 5 пользоваться Сборником рецептов при составлении технологических карт

У 6 готовить несложные блюда, по технологическим картам,

У 7 отпускать готовые блюда, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности готовой продукции,

знать:

З 1 назначение, правила использования производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении несложных блюд,

З 2 правила использования сборниками рецептов в приготовлении несложных блюд,

З 3 рецептуры и технологии приготовления несложных блюд, напитков и кулинарных изделий,

З 4 принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

иметь практический опыт:

ПО 1 подготовки к работе рабочего места в соответствии с указаниями повара

ПО 2 уборки рабочих мест основного производства организации питания,

ПО 3 проверки производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов

ПО 4 приготовления несложных блюд и гарниров из овощей,

ПО 5 приготовления несложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

ПО 6 приготовления горячих блюд из творога

ПО 7 приготовления блюд из яиц

### 1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Максимальная нагрузка обучающегося	Количество часов
включая:	
обязательная учебная практика (всего)	72
практическая подготовка (всего) (при наличии)	72
самостоятельная работа (всего) (при наличии)	-
консультации (всего) (при наличии)	-

## 2. Результаты освоения учебной практики

Результатом освоения учебной практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,)» в том числе профессиональными (ПК) и/или общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

### 3. Структура и содержание учебной практики

#### 3.1. Объем учебной практики и виды работ

<b>Вид работ<sup>1</sup></b>	<b>Количество часов</b>
1. производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	<b>16</b>
2. соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания	<b>10</b>
3. готовить несложные блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, творога и яиц	<b>32</b>
4. выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении несложных блюд,	<b>10</b>
5. аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его готовить несложные блюда по технологическим картам,	<b>10</b>
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

<sup>1</sup> Указать наименование вида работ, выполняемые обучающимся на практике

### 3.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование вида работ по учебной практике	Содержание вида работ по учебной практике	Объем часов	Коды общих и/или профессиональных компетенций <sup>2</sup>
1	2	3	4
1.Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	1. Безопасная эксплуатация технологического оборудования 2. Подбор и использование производственного инвентаря, инструментов 3.Подготовка и работа на весоизмерительном оборудовании	16	ПК 7.1 ПК 7.2.
2. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания	1.Текущая уборка рабочих мест 2.Уборка рабочих мест по окончании работ	10	ПК 7.1 ПК 7.2.
3.Готовить несложные блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, творога и яиц	1. Принимать участие в приготовление, оформление, от-пуск блюд и гарниров из овощей 2. Принимать участие в приготовление, оформление, от-пуск блюд и гарниров из круп 3. Принимать участие в приготовление, оформление, от-пуск блюд и гарниров из макаронных изделий 4. Принимать участие в приготовление, оформление, от-пуск блюд и гарниров из бобовых 5. Принимать участие в приготовление, оформление, от-пуск блюд и гарниров из яиц 6. Принимать участие в приготовление, оформление, от-пуск блюд и гарниров из творога	32	ПК 7.1 ПК 7.2.
4.Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении несложных блюд,	1.Осуществление подбора инвентаря для приготовления несложных блюд 2.Правильное использование инвентаря и инструментов при приготовлении несложных блюд 3 Правильное применение технологического оборудования	10	ПК 7.1 ПК 7.2.
5.Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и	1. Правильная обработка сырья 2. Подготовка полуфабрикатов для несложных блюд	10	ПК 7.1 ПК 7.2.

<sup>2</sup> В соответствии с учебным планом

экономно расходовать его готовить несложные блюда по технологическим картам,	3.Работа по технологическим картам		
Всего			<b>72</b>

## 4. Условия реализации рабочей программы учебной практики

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики требует наличия баз практики, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест баз практики предполагает соответствие требованиям к организации технологического процесса производства предприятий общественного питания с прогрессивной технологией и высоким уровнем механизации.

#### **Базы практики:**

ООО «Семья ресторанов Мандарин», ООО «Петрушка», ООО «Хаяо».

**Учебная аудитория** (для проведения лекционных занятий, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Рабочее место преподавателя;

Рабочие места обучающихся;

Стационарная доска; Шкафы; Методические пособия; Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

**Учебно-тренинговый комплекс РЭУ им. Г.В. Плеханова** (для проведения лабораторных занятий, промежуточной аттестации)

Место для презентации готовой кулинарной продукции:

Обеденный стол; Стулья;

Шкаф для столовой посуды.

Технические средства обучения:

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь;

Жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль;

Жарочная поверхность;

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималка (универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитрат-тестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

**Программное обеспечение:**

Windows 10 Pro, Microsoft Office 2010, Visual studio 2019, Cisco Packet Tracer 6.2, MySQL 8.0.40.0, 1С, Acrobat Reader DC, ConsultantPlus, Project Expert, Kaspersky Endpoint Security 12.8.0.505

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

### Основные источники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, подведомственных Департаменту труда и социальной защиты населения г. Москвы: справочное издание / ; под ред. И. У. Кусовой, А. Т. Васюковой, Коллектив авторов. — Москва : Русайнс, 2026. — 179 с, .[https://book.ru/external/books\\_new/959880.jpg](https://book.ru/external/books_new/959880.jpg)

### Дополнительные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организации питания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2021. - 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=345846>

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2022. - 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=418071>

3. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд., стер.–М. : Издательский центр «Академия», 2021. 192с <https://academia-library.ru/reader/?id=428904>

4. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2ч. Ч.2 / А.Н. Мартинчик – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=325022>

5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 15-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 432 с <https://academia-library.ru/reader/?id=369857>

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 268 с. - (Профессиональное образование). : <https://urait.ru/bcode/452945>

7. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – 15-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2020. - 373 с. – (Среднее профессиональное образование) <https://znanium.com/read?id=360309>

8. Радченко Л.А Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко. – Москва; КНОРУС, 2020 – 322с. (Среднее профессиональное образование) <https://www.book.ru/view5/c1a21aa377fc8f8591c6b138d752ecc9>

### Интернет-ресурсы

1. <https://www.pitportal.ru/>
2. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

3. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&prevDoc=102063865&backlink=1&&nd=10268508>  
1
4. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
5. [https://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](https://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
6. [http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe\\_professionalnoe](http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe_professionalnoe)
7. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>
8. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>
9. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
10. [http://www.e-biblio.ru/book/bib/06\\_management/Restoran/book.html](http://www.e-biblio.ru/book/bib/06_management/Restoran/book.html)
11. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basic>

## 5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций.

Результаты освоения учебной практики <sup>3</sup>	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки <sup>4</sup>
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;</p> <p>Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;</p> <p>Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических и лабораторных работ;</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный)</p>
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;</p> <p>Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;</p> <p>Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических и лабораторных работ;</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный)</p>
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабриката	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

<sup>3</sup> Результаты указываются в соответствии с разделом 2 программы

<sup>4</sup> Перечень форм контроля должен быть конкретизирован с учетом специфики обучения по программе профессионального модуля

<p>тов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>- заданий для практических и лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный)</p>
<p>ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный)</p>
<p>ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный)</p>
<p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный)</p>
<p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; Промежуточная аттестация:</p>

	Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный)
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный)
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный)
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный)
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку	Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:

<p>к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>- заданий для практических и лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный)</p>
<p>ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный)</p>
<p>ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный)</p>
<p>ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный)</p>
<p>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

<p>к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>- заданий для практических и лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный)</p>
<p>ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный)</p>
<p>ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный)</p>
<p>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный)</p>
<p>ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или вы-</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполне-</p>

<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>полнил задания;  Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;  Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>ния:  - заданий для практических и лабораторных работ;  Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный)</p>
<p>ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;  Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;  Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических и лабораторных работ;  Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный)</p>
<p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;  Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;  Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических и лабораторных работ;  Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный)</p>
<p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;  Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;  Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических и лабораторных работ;  Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный)</p>
<p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холод-</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;  Оценка «хорошо»: выставляется,</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических и</p>

<p>ных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;</p>	<p>лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный)</p>
<p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный)</p>
<p>ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный)</p>
<p>ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный)</p>
<p>ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; Промежуточная аттестация:</p>

<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный)</p>
<p>ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;  Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;  Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических и лабораторных работ;  Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный)</p>
<p>ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;  Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;  Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических и лабораторных работ;  Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК (комплексный)</p>

Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной практике.